



Une parfaite tenue à la cuisson et incollabilité des pâtes obtenues grâce à l'optimisation du procédé de fabrication et de séchage

Un excellent rendement à la cuisson

Un conditionnement 5 kg adapté à la cuisson de grandes quantités

Composition :

Semoule de blé dur de qualité supérieure.

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	346
Valeur énergétique en kJ	1470
Protéines en g	12
Glucides en g	71
Lipides en g	1.6
Sodium en g	0.01

Conditionnement

Poids net UC en g	5000
Dimensions UC en cm (lxpxh)	35 x 43 x 7
Nombre UC par carton	3
Poids brut carton en kg	15.695
Dimensions carton en cm (lxpxh)	34.8 x 44.8 x 21.3
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.002

Nb de cartons / couche	6
Nb de couches / palette	4
Nb de cartons / palette	72
Nb UC / palette	72
Gencod	800 120 002701 1

Conservation :

A conserver dans un endroit sec et frais

Qualité :

La société Agnesi garantit que les variétés de blés utilisés n'ont pas été modifiés génétiquement, donc nos pâtes sont garanties sans OGM